



**CUISINE DES MONTs DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 50 :Lundi 8 au Vendredi 12 Décembre 2025

	<u>Lundi 8 décembre</u>	<u>Les classiques'</u>	<u>Mercredi 10 décembre</u>	<u>Jeudi 11 décembre</u>	<u>Vendredi 12 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pates (mini pennes, maïs ,cornichons,tomates,olives)	Carottes râpées & vinaigrette 	Lentilles en salade 	Cèleri Bio & sauce au fromage blanc 	Salade verte & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Sauté de porc 'label rouge' aux épices cajun 	Raviolis frais gratinés au comté 'enil de Poligny'	Poulet à la sauce vigneronne aux raisins	Filet de poisson sauce à l'orange 	Hachis parmentier
<u>Plat Principal</u>	Dahl de pois chiche aux épices	Cappelletti fromage	Riz basmati à la garniture aigre douce	Semoule aux légumes	Hachis veggie
<u>Plat sans viande</u>	Tajine de légumes		Haricots plats sautés à l'ail	Duo breton en gratin ( chou fleur bio /brocolis) 	au bœuf bio
<u>Accompagnement</u>	Yaourt aromatisé	Petits suisses	Brie pasteurisé	Yaourt nature 'enil de Poligny' 	Camembert bio
<u>Produits Laitiers</u>	Orange Bio 	Compote de pommes bio 	Kiwi bio 	Cake au cacao	Pomme bio 
<u>Dessert</u>					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits frais	Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	